

PENNE COM TOMATES SECOS E RÚCULA DA ABIMA

INGREDIENTES

300 gramas de massa curta cozida al dente
2 xícaras de chá de tomates secos temperados e sem pele
3 colheres de sopa de óleo
3 dentes de alho espremidos
2 colheres de sopa de vinagre
2 maços de folhas de rúcula
5 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de orégano seco
50 gramas de azeitonas pretas
200 gramas de tomate grape sweet
50 gramas de nozes ou castanhas de caju
1 colher de café de glutamato monossódico
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo com o óleo, frite o alho e acrescente os tomates secos.

Junte o vinagre e deixe ferver. Desligue o fogo e acrescente a rúcula, o azeite, o orégano, as azeitonas, os tomates frescos e temperos a gosto. Misture esta salada à massa, finalize com as nozes e sirva.

Sirva esta salada acompanhada de croutons sabor orégano com alho.

Este prato pode ser servido quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45353-penne-com-tomates-secos-e-rucula-da-abima.html>